



Fechtschule. Kupferstich von Franz Brun.

HERD UND HERDGERÄTE IN DEN NÜRNBERGISCHEN KÜCHEN DER VORZEIT.

VON DR. OTTO LAUFFER.

IV.

Über das Verhältnis der Bratgeräte zu den eigentlichen Herdgeräten sind schon früher (Jahrg. 1900, S. 180) einige Andeutungen gemacht worden. Die Forschung scheint sich bislang nicht grundsätzlich darüber klar geworden zu sein, und ich sehe mich darum veranlaßt, selbst eine entsprechende Einteilung vorzunehmen. Die Frage, ob die einzelnen Stücke aufser zum Braten auch noch als Serviergerät benützt sind, kann dabei nicht allein den Ausschlag geben, so dafs man etwa diejenigen, die nur die erste Funktion erfüllen, zu den Herdgeräten zählte, die anderen aber, die beiden Aufgaben gerecht werden, zusammen mit den Kochgeräten behandelte. Es würde auf diese Weise z. B. der Bratspiefs in die letztere Gruppe einbezogen werden müssen, und das dürfte sehr unpraktisch sein, weil er in so innigen Beziehungen zu den Herdgeräten steht, dafs er von ihnen nicht getrennt werden darf.

Ich gehe deshalb bei der Einteilung von einem anderen, formalen Gesichtspunkte aus. Da es sich für uns zumeist darum handeln mufs, die Bratpfanne unterzubringen, die man doch mit dem besten Willen nicht mehr zum Herdgerät rechnen kann, so lege ich den Schwerpunkt darauf, dafs sie in Form und Funktion den Gefäfsen sehr nahe steht. Sie ist, wie es scheint, das einzige Bratgefäfs und dürfte deshalb eher in die Gruppe der Kochgeräte zu rechnen sein. Wir werden sie deshalb hier auch nur gelegentlich erwähnen können, während wir der Gruppe der übrigen Bratgeräte unsere volle Aufmerksamkeit zuzuwenden haben. —

Ein Gerät, welches der Wortforschung bis auf diesen Tag Schwierigkeiten bereitet hat, ist der Rost (*crates, craticula*)⁸⁴. Die herrschende Ableitung ist diejenige aus »Rohr«, allein Kluge, Etymologisches Wörterbuch⁵, S. 305 lehnt sie entschieden ab: man hätte dabei »Eisengeflecht« als Grundbedeutung

84) Grimm, W. B. VIII, 1279. Dief. 155b/c. Marperger S. 686.

Bezüglich des letzten Aufsatzes bessere ich hier nachträglich ein Versehen, das sich eingeschlichen hat, weil ich verhindert war, selbst die Revision zu lesen. Auf Seite 23 ist die Fig. 27 falsch eingestellt, sie mufs um eine viertel Drehung nach links verschoben werden, so dafs der jetzt nach rechts herausstehende korbähnliche Kienspahnhalter die obere Spitze bildet.

von Rost anzusetzen, was ihm der Bedeutung wegen nicht befriedigend erscheint. Ebenso nimmt jetzt auch O. Schrader, Reallexikon S. 440 an, daß ahd. *rôst* aus **raudhst* entstanden sei, zu altn. *rauti* »Eisen« lat. *raudus* (**raudesis*) gehöre und selbst ursprünglich »Eisen« bedeutet habe. Diese Erklärungen gehen von der Anschauung aus, daß der Rost ein eisernes Gerät sei, ich glaube mich aber mit Recht der üblichen Erklärung aus »Rohr« anschließen zu müssen, weil der Rost ursprünglich nicht ein eisernes, sondern ein hölzernes Gerät war, und wenn man das weiß, so zeigt sogar die Ableitung aus »Rohr« recht deutlich, wie der Rost ursprünglich entstanden ist, nämlich aus einer Verschränkung von einer Reihe von Rohrstäben, die sich bei primitiven Verhältnissen in der That als ein vorzügliches Material für diesen Zweck bewähren. Sobald die Ansprüche wuchsen, ist man dann natürlich dazu übergegangen, den Rost aus festen Holzstäben zusammenzusetzen, die sich härter und widerstandsfähiger im Material und stärker im Gefüge erwiesen, und dieser hölzerne Rost ist sehr lange im Gebrauch geblieben. Im 14. Jahrhundert begegnet er uns noch, und nach dem »Buch von guter Speise« scheint er vorzüglich beim Braten von Fischen und von solchem Fleisch, das besonders weich und zart ist, verwandt zu sein, so heißt S. 4 die Vorschrift für das Braten eines Ferkels: *»lege ez uf einen hülzinen rost und brate es sanfte«*. Auf S. 7 empfiehlt der Koch sowohl beim Hecht wie beim Aal: *»backe in uf eime hülzinen roste«* und auf SS. 10, 11 u. 14 findet sich ähnliches.

Ein solcher hölzerner Rost kann immerhin eine ziemlich lange Zeit gebrauchsfähig geblieben sein, denn man muß bedenken, daß der Braten — schon aus Rücksicht auf den Rauch — gewöhnlich nicht direkt über das Feuer gehalten wurde, daß man vielmehr die Speise *»bî der glüete brâten«* liefs, wie Kudrun 104, 4 und andere Stellen es ausdrücken. Der Rost wurde also gewöhnlich nur an die Glut herangeschoben. Daß man sich aber auch nicht zu scheuen brauchte, ihn gelegentlich wirklich über das Feuer zu bringen, geht aus einer Stelle des »Buches von guter Speise« hervor, wo es von dem Stockfisch auf S. 8 heißt: *»binden uf zwo schinen und lege in uf einen hülzinen rost, strich daz für under allenthalben, das er erwarme.«*

Ob es jemals einen steinernen Rost gegeben hat, weiß ich nicht, doch scheint mir diese Zwischenstufe beim Rost sowohl wie bei dem Bratspieß, die ich als »eigentliche Bratgeräte« zusammenfassen möchte, aus praktischen Rücksichten nicht wahrscheinlich zu sein. Bei diesen Geräten ist doch wohl der Übergang vom Holz direkt zum Eisen vollzogen worden, fraglich zu welcher Zeit. Im 14. Jahrhundert gehen beide Herstellungsarten noch neben einander her, und daß von ihnen die hölzerne entschieden die ältere Form ist, wird man, auch wenn man die oben berührte Frage der Worterklärung ganz außer Acht läßt, unbedingt zugeben, denn nirgend dürfte wohl bei einem derartigen Gerät ein solch schwerer Rückschritt zu finden sein, wie er gerade hier in dem Wechsel vom Eisen zum Holz bestehen würde.

Leider ist aus den meisten mittelalterlichen Erwähnungen nicht ersichtlich, ob es sich um einen eisernen oder einen hölzernen Rost handelt, jeden-

falls ist aber wohl das letztere anzunehmen bei der Stelle des »Liber de utensilibus« des Alexander Neckam aus der zweiten Hälfte des 12. Jahrhunderts, die den Rost nennt, und Wright dachte gewiß nicht, daß er wahrscheinlich einen Übersetzungsfehler beging, wenn er a. a. O. S. 162 dafür den Ausdruck »gridiron« wählte, der die Materialbezeichnung des Eisens in sich trägt. Immerhin sind wir bislang außer Stande, anzugeben, wie lange der hölzerne Rost sich an den einzelnen Orten gehalten hat, zumal auch die mittelalterlichen Abbildungen uns in dieser Beziehung völlig im Stiche lassen. Selbst in Nürnberg, das in der Hand des einen seiner Lokalheiligen, des St. Lorenz, so viele alte Darstellungen des Rostes birgt, ist mir keine bekannt geworden, die jenes Gerät als aus Holz hergestellt, sicher erkennen liefse.

Die vorkommenden eisernen Roste scheinen keine bemerkenswerten Unterschiede zu enthalten. Sie sind in der üblichen Art wohl immer vierbeinig: über die zwei äußeren Tragböcke legen sich vier bis fünf Eisenstäbe, unter denen in der Mitte querüber ein Eisenstab läuft, der sich zum Handgriff fortsetzt und an seinem Griffende entweder eine Tülle zum Einstecken eines Holzgriffes (vgl. Hans Paur Abt. 7) oder eine Öse mit einem Ringe zum Auf-

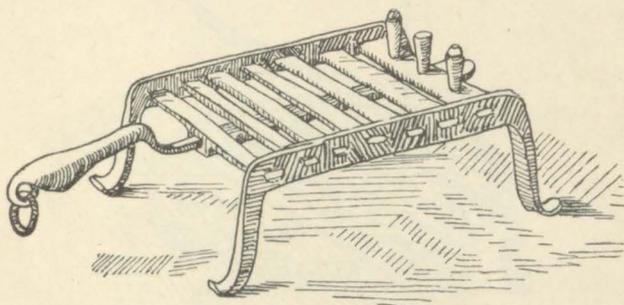


Fig. 33. Rost von A.

hängen trägt. Dieser letzteren Art sind die Exemplare von C., D., F. und H. und ebenso auch das von A., nur zeichnet sich dieses noch dadurch aus, daß sich bei ihm auf dem letzten, dem Handgriffe gegenüberliegenden Roststabe drei starke eiserne Stifte erheben, ich weiß nicht zu welchem Zwecke. Fig. 33 gibt eine Abbildung dieses Stückes.

Ob es auch in Deutschland viereckige eiserne Roste gab, die ornamental ausgestaltet waren, vermag ich nicht zu sagen, die Bestände der Museen müßten darüber Auskunft geben können. Aus Frankreich bildet Havard, a. a. O. S. 1193 Artikel »Gril« unter Fig. 831 und 832 zwei verzierte Roste des 16. Jahrhunderts ab. Ebendort finden sich auch Nachweisungen über silberne Roste des 14.—17. Jahrhunderts, aber auch für diese Art ist mir nicht bekannt, ob sie für Deutschland bezeugt ist. Immerhin scheint es nicht ausgeschlossen, daß das eine oder andere derartige deutsche Stück aus höfischem Gebrauche ausfindig gemacht werden könnte. Dasselbe würde dann vermutlich nach französischem Muster gefertigt sein.

Ein paar besondere Formen des Rostes, den runden und den Doppelrost, mit denen wir uns noch zu beschäftigen haben, bezeugt auch Havard

für Frankreich, leider ohne ihr Vorkommen zeitlich zu begrenzen. Das letztere ist mir auch für Deutschland bislang nicht gelungen, vielleicht nur deshalb, weil die flüchtigen Erwähnungen aller dieser Geräte eigentlich nie ein Interesse daran haben, ihre Form näher zu beschreiben. Ich muß mich also darauf beschränken, die im Besitz des Museums befindlichen Stücke namhaft zu machen.

An runden Rosten sind zwei unter sich etwas verschiedene Exemplare vorhanden, von denen das eine, in Fig. 34 abgebildet, aus der Nähe von Münster i. W. stammt. Der Rost besteht abwechselnd aus geraden und geflammt Eisenstäben, die in einen Ring eingesetzt sind. Er ruht drehbar auf drei Füßen, die — einen sternförmigen Bock bildend — sich in der Mitte vereinigen. Und in dieser Mitte ist der Rost durch einen fest mit ihm verbundenen Eisenstift befestigt, der sich über ihn hinaus zu einem bügelartig geschwungenen Handgriffe fortsetzt. — Der andere runde Rost des

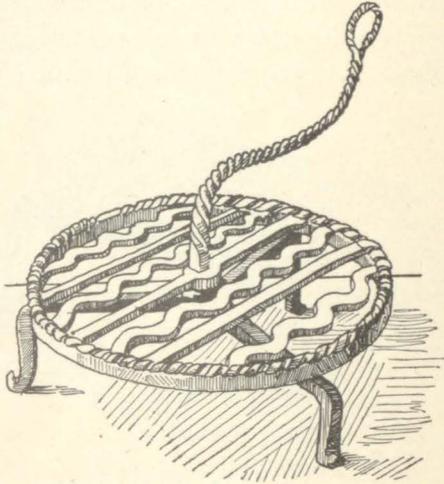


Fig. 34. Westfälischer runder Rost aus der Küche des Museums.

Museums, leider unbekannter Herkunft, besteht gleichfalls abwechselnd aus geraden und geflammt Eisenstäben, doch sind dieselben, in Verfolg der natürlich sich ergebenden Komposition, radial angeordnet. Er ruht auf einem vierbeinigen Bocke und trägt in seiner Mitte anstatt des Bügels ein drehbares Fähnchen.

Wann diese runden Roste aufgekomen und aus welchem Bedürfnisse sie erwachsen sind, entzieht sich bislang meiner Beurteilung, und bei diesem Schluss muß es leider auch fast völlig für den Doppelrost verbleiben, von dem uns noch einiges zu sagen überbleibt. »*Il faut dire un mot aussi de l'invention plus pratique encore des grils doubles, qui saisissent la pièce ou les pièces entre deux grilles et permettent de retourner tout l'appareil d'un coup*«, sagt Havard a. a. O. II, 1194 und bezeichnet damit diese merkwürdigen Doppelroste, die auf vier Beinen ruhen, während sie vier weitere Beine zu abwechselnder Benutzung in die Luft starren lassen. Nach den mir bekannt gewordenen Exemplaren zu urteilen, müssen sie zum rösten

verhältnismäßig großer Stücke gedient haben, denn die Zwischenräume zwischen den Roststäben sind so groß, daß kleine Stücke hindurchgefallen sein würden, und da manche Exemplare der Fischgestalt sehr ähnlich sind, zum Teil sogar den Eindruck machen, als ob sie absichtlich die Fischform erhalten hätten, so ist es begreiflich, weshalb diese Roste vielfach als »Fischrost« bezeichnet werden. Einen älteren Beleg für diesen Ausdruck habe ich aber nicht finden können, er wird also wohl erst in jüngerer Zeit von den Archaeologen geprägt sein, und da er die Meinung erweckt, als sei dieses Gerät allein zum Fischrösten verwandt, was doch offenbar nur zum Teil zutrifft, so scheint es rätlich, im Anschluß an Havard die Bezeichnung von »Doppelrost« beizubehalten.

Das Museum besitzt in seiner Küche zwei derartige Doppelroste (vgl. Fig. 35), und daß dieses Gerät in Nürnberg nicht gerade selten gewesen ist, beweisen die Bestände der Puppenhäuser, von denen es in B., C. und F. sich findet. —

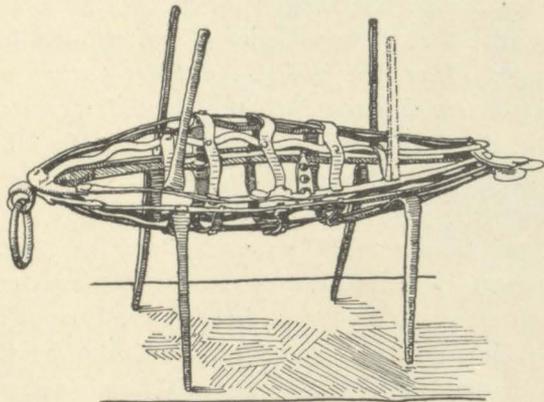


Fig. 35. Doppelrost aus der Küche des Museums.

Wenn wir nun die Geschichte des Bratspießes (lat. *veru*)⁸⁵) verfolgen, so dürfen wir getrost den Gebrauch desselben schon für die Urzeit ansetzen, gestützt auf O. Schraders Urteil, welches er (Reallex. d. indg. Altertums. 440) in die Worte kleidet: »besonders beliebt dürfte in der Urzeit das Braten oder Rösten des Fleisches am Spieß gewesen sein«, und für welches er (ibid. 251) eine Reihe von Beweisen herbeibringt. Daß der Bratspieß dann bis in die neueste Zeit in Deutschland in ununterbrochenem Gebrauch gewesen, ist zur Genüge bekannt, und somit würde über dieses einfache und allbekannte Gerät scheinbar nicht sehr viel zu sagen sein, zumal wenn man noch in Bezug auf die Form sich völlig Havard's Meinung anschließen wollte, daß es von Anbeginn keine weitere formale Entwicklung mehr erfahren habe⁸⁶). Allein so schnell ist es doch nicht abzuthun.

85) Dief. 615a: *veru bratspißs. gew. sine carne.* 615b *verutum, verutum, verriculum* . . . *bratspißs cum carne.* Marperger S. 685. Grimm W. B. II, 312.

86) Havard I, 411. *Il semble que dès la première heure sa forme peu compliquée soit parvenue à son point de perfection.*

Ich habe schon gelegentlich bemerkt, daß man dem Material nach hölzerne und eiserne Bratspieße zu unterscheiden hat⁸⁷⁾, und gerade für den ersteren finden wir eine sehr deutliche Beschreibung der aus dem praktischen Gebrauch entstandenen Form in der Vorschrift des 14. Jahrhds., die das Buch von guter Speiße S. 9 enthält: »*snit zwei klüppelin eines vingers lanc als ein elnschaft fornen sleht sinewel*«. Sehr gut ist damit die auch später übliche Form gezeichnet, da meist die zwei ersten Drittel vom Handgriff ab gerechnet, wie ein Ellenschaft sind, d. h. von rechteckigem Durchschnitt, und nur das letzte Drittel bis zur Spitze rund ist. Die bezeichnete Länge: »*eines vingers lanc*« macht es durchaus klar, daß es sich in dem betreffenden Falle nur um einen Miniaturspieß zu besonderem Zwecke handelt, der dem entsprechend auch von dem Verfasser einfach als »*stecken*« bezeichnet wird, allein ebendort findet sich auch der Name »*spiz*« für jenes selbstgeschnittene kleine Gerät. Diese kleinen Holzspieße dienten beim Rösten von Kuchenschnitten etc., wie man sich aus dem Buch von guter Speiße überzeugen kann, und zur Bereitung von kleinen Vögeln. Letzteres erhellt z. B. aus Geiler (Euangelibuch fol. 153b), der von dem Zaunkönig sagt: »*Das küniglin . . . hat die natur, wen man es broten wil, vnnnd es stofst an ein hultzen spislin, so wendet es sich selb vmb*«, und da diese Äußerung, die in das erste Jahrzehnt des 16. Jahrh. fällt, sich bezieht auf eine Angabe des Albertus Magnus, so ist damit bewiesen, daß diese hölzernen Vogelspießlein Jahrhunderte lang üblich gewesen sein müssen⁸⁸⁾. Ohne solchen langen Gebrauch hölzerner Bratspieße könnte auch der Ausdruck vom Abbrennen des Bratspießes unmöglich zu der sprichwörtlichen Redensart geworden sein, die sich z. B. bei Geiler, Euangelib. fol. 45b findet, wo er erzählt, wie Jacobus und Johannes ihre Mutter zu Christus schickten: sie wollten sich versorgen und den besten Platz sich selbst verschaffen, »*da lügeten sie, das inen ir spifs nit abbrünne, vnd das sie schnitten, die weil eren was, das sie auch zu dem brett kemen*.«

Wann nun die eisernen Bratspieße aufgekommen sind, vermag ich bislang leider nicht zu sagen, sodaß ich auch nicht entscheiden kann, ob die zugleich als Serviergerät benützten Spieße der Angelsachsen, die Whright a. a. O. S. 35 Nr. 15 nach einer Miniatur des 10. Jahrhunderts abbildet, oder ob die auf

87) Vgl. den während der Drucklegung dieses Aufsatzes erschienenen vortrefflichen II. Band von M. Heyne, Fünf Bücher Deutscher Hausaltertümer; Das deutsche Nahrungswesen. Leipzig 1901. S. 291: »Die geschätzteste Art zu braten aber ist solches am Spieß; wie einfach die Vorrichtung ursprünglich war (und lange gewesen ist), erkennt man an der altnordischen Bezeichnung dafür, *teinn*, das, wie das angelsächs. *tân*, ahd. mhd. *zein* zunächst nichts als Rute, Gerte, Stab meint, und von da aus in die technische Verwendung kommt. So hat auch das ahd. mhd. *spiz*, angelsächs. *spitu* von Anfang an nur den Sinn des zugespitzten Holzes.«

88) Mir ist hier leider nur die deutsche Ausgabe zur Hand: Thierbuch Alberti Magni, Von Art Natur vnd Eygenschaft der Thierer . . . Durch Waltherum Ryff verteutschet. Frankfurt a. M. Cyriacus Jacobi zum Bart 1545. fol. K. Va: *Crothylos ein Zaunschläpfferlein. . . . Man spricht, so man dises Voegelein ropff vnd an ein klein spenlein steck, zum fewr leg, soll es die art vnd eigenschaft haben, daßs es sich selber wende.*

der Tapete von Bayeux dargestellten, ebenfalls zugleich zum Servieren benutzten Bratspieße (vgl. Fig. 36) von Holz oder von Eisen sind, jedoch scheint mir unzweifelhaft, daß man für den eisernen Bratspieß ein ziemlich hohes Alter anzunehmen hat. In dieser Meinung bestärkt mich zum Teil auch die Thatsache, daß die höfische Küchenausstattung Frankreichs schon im 14. Jahrhundert, ebenso wie zu silbernen Rosten auch zu silbernen Bratspießen fortgeschritten war⁸⁹⁾, ein Luxus, der denn freilich für Deutschland meines Wissens bislang noch nicht belegt wurde.

Eine jede größere Herdausstattung verfügte über eine größere Reihe, oft bis zu zehn und mehr Bratspieße, die entsprechend den verschiedenen Anforderungen von verschiedener Länge waren, wie man sich durch einen Blick in die Küche des Museums überzeugen kann. Diese Verschiedenheit in der Größe ist vielfach auch für die ältere Zeit bezeugt, schon in Hans

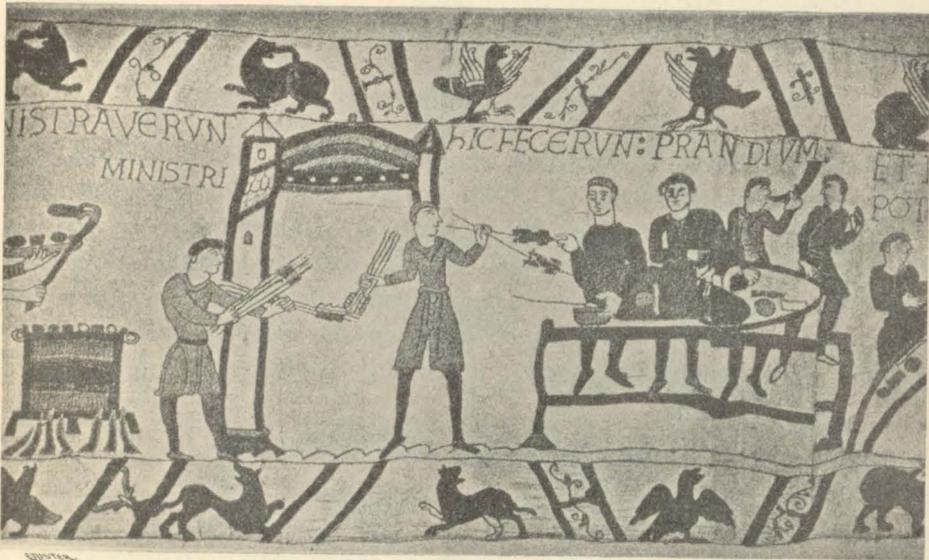


Fig. 36. Teil der Tapete von Bayeux: Benützung von Bratspießen zum Servieren.

Sachsens Spruch fanden wir: *pratspies gros und klein*, in dem Verzeichnis des Küchengerätes auf Schloß Mülhausen a. d. Rab vom Jahre 1596 werden neben einander genannt: *Bratspiss gemaine 4, Vöglspisselein gar khlayne 4*⁹⁰⁾, und auch Marperger a. a. O. S. 652 nennt außer den Brat-Spiessen noch besonders die Vogel-Spieße.

Die ältesten und einfachsten Bratspieße sind so gearbeitet, wie Fig. 37 anzeigt. Die Bratspießklinge a. bildet etwa $\frac{3}{4}$ der ganzen Länge, sie ist zu $\frac{2}{3}$ vierkantig, nach unten sich verjüngend und in die runde Spitze, das letzte Drittel, auslaufend. Der Griff b. bildet etwa $\frac{1}{4}$ der ganzen Länge, er ist

89) Vgl. Havard, I, 411.

90) Abgedruckt in der höchst verdienstvollen Quellensammlung J. v. Zahn, Steirische Miscellen. Graz 1899. S. 172.

häufig rund und mit einer Rille spiralförmig umzogen. Am Ende läuft er in eine Öse aus, in der ein Ring zum Aufhängen sitzt. Solche Spießse finden sich bei B. und D. (vgl. auch Mitt. d. anthrop. Ges. Wien. XXIX S. 210, Fig. 64). Beim Gebrauch mußten sie mit beiden Händen erfaßt und gedreht werden, wie die aus dem Beginn des 15. Jahrhunderts stammende Miniatur Nr. 67 unserer Sammlung, die Essenwein in diesen Mitteilungen 1886. S. 272 reproduziert hat, in dem dritten, untersten Bilde sehr hübsch veranschaulicht.

Eine Erweiterung dieses einfachsten Bratspießes erfolgt dann zu dem Zwecke, das Herabrutschen des Bratens auf den Griff und an die Hand des Koches zu verhüten. Es wird deshalb die Klinge da, wo sie an den Griff ansetzt, lanzettförmig verbreitert, wie es z. B. bei einem Stücke von C. (Fig. 38) geschehen ist, oder eine noch praktischere Art zeigt das von Schultz a. a. O.

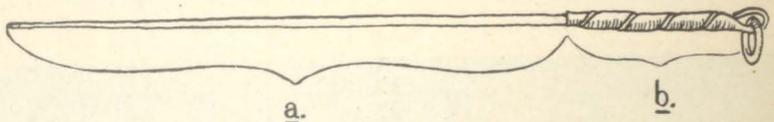


Fig. 37. Bratspieß von B.

Taf. IV reproduzierte Calendarium von der Wende des 14. und 15. Jahrh. (Wien, Ambraser Sammlung Nr. 103), wo auf dem Monatsbilde des Januar der Koch in der rechten einen Bratspieß hält, dessen Klinge vor der Hand beiderseits lilienblattartig ausgezogen ist, so daß diese seitlichen Haken in der Art einer Parierstange wirken. Diese Form habe ich bislang nur in jenem einzigen Stücke nachweisen können, jedoch ist es nicht ausgeschlossen, daß sie auch in Nürnberg üblich war. Ich wüßte wenigstens keine bessere Er-

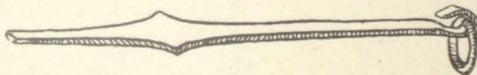


Fig. 38. Griff-Ende eines Bratspießes von C.

klärung für Tuchers Vermerk vom Jahre 1516: *Item adi 4 czugnio dem Hewsz schlosser fur 2 eisen, iedes mit — hacken czum pratten in der küchen, dafur par II ₰.*⁹¹⁾, freilich könnten bei dieser, leider unvollständig überlieferten Stelle auch die weiter unten zu besprechenden eisernen Bratspießhalter gemeint sein.

Eine völlig andere Hantierung als diese einfachen Bratspieße verlangen dann schon diejenigen mit einer Griffkurbel, die zum einhändigen Drehen eingerichtet sind. Auch sie kommen entweder mit völlig glatter Klinge vor (vgl. Fig. 1 und 2, Hans Paur Abt. 8), oder sie haben ebenfalls jene oben bereits geschilderten Erweiterungen der Klinge dicht unterhalb der Kurbel, bzw. des Handgriffes: lanzettförmig ist sie bei einem Exemplar von D. (vgl. Fig. 39a.), ein anderes Stück desselben Puppenhauses sowie eins in der Küche des Museums zeigen einfach eine runde Scheibe radial aufgeschoben,

91) Haushaltbuch. Bibl. d. Litt. Ver. Stuttgart. CXXXIV. S. 132.

während einige recht schlecht gearbeitete und offenbar durch spätere Ergänzung hinzugekommene Stücke von F. an derselben Stelle einen aufgeschobenen Knopf tragen (Fig. 39b). Schliesslich will ich an dieser Stelle schon eine Erweiterung des Bratspiefses von G. anführen, die extra für den Bratspiefshalter hergerichtet ist. Wo der Bratspiefs nämlich in den letzteren eingelegt wird, dicht unter der Griffkurbel sind zwei feste Eisenringe um ihn herumgelegt, zwischen denen der Spiefs in die Rast des Ständers sich lagert, so dafs auf diese Weise das Hinundherrutschen verhindert wird. (Vgl. Fig. 39c.)

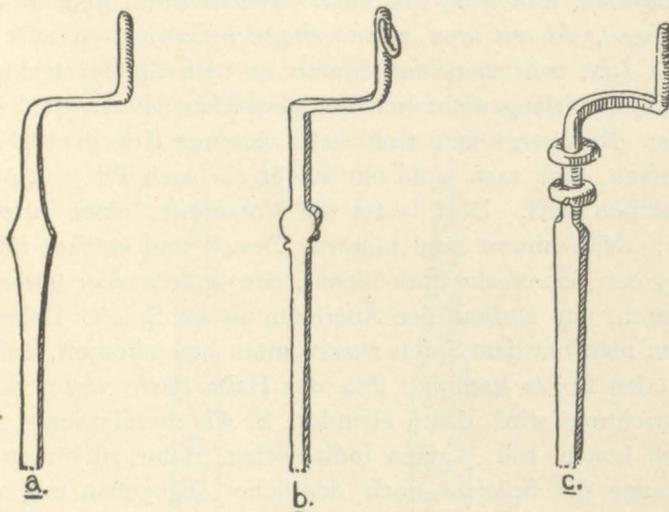


Fig. 39. a—c. Griff-Enden der Kurbelbratspiefsse von D., F. und G.

Von der einfachen Art, den Spiefs durch Menschenhand zu drehen, gelangte der verfeinerte Küchengebrauch nun dazu, jene Funktion durch eine Maschine, den Bräter, von dem wir später reden werden, verrichten zu lassen, und infolgedessen mußte auch der Bratspiefs wieder einige Änderung erfahren. An Stelle des alten Handgriffes trat jetzt ein schraubenmutter-artiger Kopf mit viereckigem Ausschnitt, durch den der Spiefs auf die Kurbel des Bräters

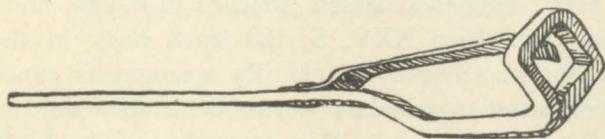


Fig. 40. Mit Feder versehener Kopf eines Bräter-Bratspiefses aus der Küche des Museums.

aufgesetzt wurde. Die Küche des Museums besitzt ein derartiges Exemplar, bei dem die Befestigung noch vermittelt einer seitlich angebrachten Feder vollendet wird (vgl. Fig. 40). Besonders reichlich versehen mit diesen Bräter-Bratspiefsen ist das Puppenhaus C.: es weist elf derartige Stücke auf, von denen zehn in der Befestigung einander völlig gleich sind, während nur eines einen etwas abweichenden Kopf trägt, wie es denn auch allein eine sechskantige Klinge — wohl die einzige, die mir zu Gesicht gekommen ist — besitzt, während die übrigen vierkantig sind. Die Druckfeder am Kopf tritt

uns bei keinem der elf Stücke entgegen. — Es scheint nun auch, daß man für die Bratspieße des Bräters die oben besprochene Erweiterung der Klinge für unnötig erachtet hat, ich erinnere mich wenigstens nicht, sie unter der freilich beschränkten Anzahl von Exemplaren, die ich sah, gefunden zu haben.

Eine besondere Form des Bratspießes, zu besonderem Gebrauch erfunden, ist der Klammerspieß, den Meigenberg 244, 34 in Verwendung beim Braten des Aales also beschreibt: *ain clamerspiz daz ist ain clainr eisen-einer spiz gespalten, und gënt die zwai clemern oben und unden zesamen und habent ringel, dâ mit man si zuo enander twingt.* —

Über die Art, wie man den Braten an den Spieß steckte, sind mir ältere Nachrichten bislang nicht bekannt geworden, jedoch ist die Anweisung, die sich in der »Nürnbergischen wohl unterwiesenen Koechinn« 1779, S. 456/7 findet, so einfach, daß man wohl mit Recht sie auch für weit ältere Zeit in Anspruch nehmen darf. Dort lautet die Vorschrift, einen Auerhahn anzustecken, also: »Man nimmt zwei hölzerne Zweck und stecket mit dem einen die Füße bey den Schenkeln stark hinauf, den andern aber unter den beeden Flügeln hindurch, und alsdann den Auerhahn an den Spieß. Dabey in Acht zu nehmen, wenn man mit dem Spieß zuerst unten hineinkommt, daß der untere Zweck über den Spieß komme, und der Hahn desto vester daran bleibe.« Dieselbe Vorrichtung wird dann ebendort S. 474 beschrieben, wo der angehende Koch lernen soll, »einen Indianischen Hahn zu braten«, nur wird dort die Führung des Spießes noch deutlicher angegeben mit den Worten: »wenn du den Hahn hierauf ansteckest, so merke, daß der Spieß inwendig bei dem untern Zweck hinein, und über dem obern Zweck, bey dem Brustbein wieder heraus komme.«

Die Absicht bei diesem Verfahren war die, sich zu vergewissern, daß der Spieß sich nicht etwa allein drehe, sondern daß der Braten gezwungen würde, die Drehung mitzumachen. Diese Rücksicht hatte schon die Form der Bratspießklinge wesentlich bestimmt, sie hat schliesslich an Stelle der zum augenblicklichen Gebrauch stets aufs Neue geschnittenen Holzpflocke ein eigenes kleines Gerät entstehen lassen, welches in Bayern und nach Bünker, Mitt. d. Anthropol. Ges. Wien XXV, S. 128 auch noch in der Gegend von Oedenburg den Namen »Seele« trägt. Es war gewiß zunächst auch nur aus Holz wie die einfachen Pflocke, wurde dann aber wohl bald aus Eisen gefertigt, indessen scheinen sich in Bayern wenigstens beide Materiale neben einander erhalten zu haben, denn Schmeller-Frommann, Bair. W. B. II, S. 256 sagt, die Seele sei ein »Eisen oder Hölzchen, das ein Loch hat, den Bratspieß aufzunehmen, und in ein Stück Geflügel gesteckt wird.« Alle mir bekannten Exemplare bestehen aus Eisen.

Die Seele begegnet uns in zwei etwas verschiedenen Formen, die Fig. 41 a und b nach leider unbezeichneten Exemplaren der Museumsküche zur Anschauung bringt, wobei ich bemerke, daß Bünker a. a. O. S. 128 eine Form abbildet, die unserer Fig. 41 b ganz gleich ist, aber an Stelle der Öse nur einen runden Knopf hat. Die leicht erkennbare Verwendung ist so, daß

man die Seele durch einen Teil des Bratens steckt und dann durch ihren rechteckigen Ausschnitt den Spiefs mit hindurchführt. Der Koch hatte dabei nur auf das eine zu achten, dafs der mittlere Teil der Seele, der den Ausschnitt trägt, frei bleiben mufste, weil sonst das Hindurchführen des Spiefses so erschwert worden wäre, dafs es zum mindesten nicht ohne mehrfaches Durchbohren des Bratens geglückt wäre.

Aus der oben zitierten Stelle bei Schmeller wolle man übrigens nicht schliessen, dafs die Seele nur beim Geflügelbraten benützt worden sei, vielmehr wurde sie wohl in den meisten Fällen gebraucht, wo überhaupt ein groses Stück Fleisch an den Spiefs gesteckt ist, und Büncker a. a. O. beschreibt ausführlich, wie ein Spanferkel an die Seele angebunden wird. Das freilich ist sehr wohl möglich, dafs Schmeller die Seele nur vom Geflügelbraten her

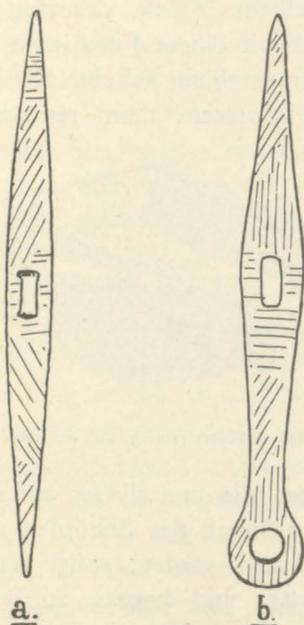


Fig. 41. a—b. „Seelen“ aus der Küche des Museums.

kannte, weil dieses ja überhaupt der einzige Braten ist, bei dessen Bereitung der Bratspiefs bis auf unsere Zeit in Bayern gebräuchlich geblieben ist. Unsere deutschen Feinschmecker wissen eben nicht, was sie infolge der Aufgabe des Bratspiefses zu entbehren haben! —

Bei Gelegenheit des Bratens mit dem Spiefs mufsten nun in allen Küchen, die nicht völlig primitiv geblieben waren, noch eine Reihe von Geräten mit zu Hülfe genommen werden. Die wichtigsten davon sind der Bratspiefsständer, zu dem der adaptierte Feuerbock sich gesellt, und der Bräter. Bevor wir jedoch mit diesen Hauptstücken uns beschäftigen, wollen wir zunächst noch kurz eine Reihe von Geräten in ihrem Gebrauche schildern, die nach der formalen Seite hin für uns hier nicht mehr näher in Betracht kommen, auf deren Benützung aber kein besserer Koch verzichten konnte, und deren

Erwähnung also vor allem dazu dienen wird, uns den Vorgang beim Braten etwas näher zu veranschaulichen.

Das von dem Braten herabrinneude Fett und der ausquellende Saft wurden in einer untergesetzten Bratpfanne aufgefangen, die also hier nicht als eigentliches Bratgerät, sondern nur als Hilfsgerät verwendet wurde. Auf die verschiedenen Formen, viereckig kastenförmig mit beiderseitigem Henkel oder gewölbt schaufelförmig mit einseitigem Tüllenhandgriff, kann ich hier nicht näher eingehen, das gehört zur allgemeinen Geschichte der Bratpfanne. Wir können uns hier genauer nur mit solchen Pfannen beschäftigen, von denen es sich erweist, daß sie nur dazu bestimmt waren, als Träufelpfannen zu dienen, und daß sie zu diesem Zwecke besondere formale Veränderungen erfahren haben. Dieses ist in der That geschehen, und in den besseren Küchen wenigstens hat es offenbar eigene derartige Unterstellpfannen gegeben, das beweist ein in A. befindliches Stück, viereckig mit einem Tüllenhandgriff an der einen Langseite und mit einem Fusse zum Schrägstellen, welches ich in Fig. 42 abbilde. Die Schrägstellung scheint mir den Gebrauch des Stückes als Träufelpfanne völlig zu beweisen, denn sie kann nur den Zweck haben,

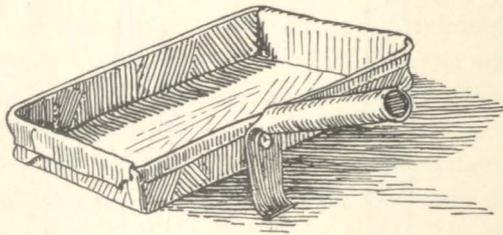


Fig 42. Träufelpfanne von A. mit seitlichem Fusse.

eine Hantierung des Koches, die uns wieder auf neue Hilfsgeräte aufmerksam macht, zu erleichtern, nämlich das Schöpfen der herabgetropften Sauce.

Jeder Braten will begossen werden, sonst verbrennt er, deshalb stellte man die Pfanne etwas schräg, und konnte so bequemer die aufgefangene Flüssigkeit herausholen, wozu man sich eines Schöpflöffels bediente, wie es z. B. auf der Abbildung bei Lacroix, Moeurs, usages et costumes au moyen age pag. 170 deutlich zu sehen ist. Manche Braten nun sind so mager, daß ihr eigener Saft nicht ausreicht, um sie vor dem anbrennen zu schützen, besonders gilt das von den meisten Geflügelsorten. Der Koch sah sich also gezwungen, sie mit fremdem Fett zu begießen, wie z. B. der vielgewandte Geiler im Jahre 1495 vom Taubenbraten sagt: »die duh begüßset man mit anderm schmaltz vnd feißte, das sie nit verbrin«⁹²⁾, und wo nun ein solcher Geflügelspieß zugleich mit anderen Bratspießsen über dem Herde sich drehte, da hatte man eine sehr einfache Art, die es gestattete, daß man das Geschäft des Begießens nicht mehr als irgend nötig zu verrichten brauchte. Auch hierüber gibt Geiler — im Jahre 1502 — Auskunft: »Wenn man zwen

92) Geiler, *Arbore humana* fol. 98 a.

spifs hat, da an eim spifs feifstes ist, vnd an dem andern magers, so macht man den spifs, da daz feist an ist, hin vf, vnd da das mager an ist, thüt man hin vnder, so treüfft daz feist oben herab in daz mager. Also so man ein schweinen braten hat vnd magere hūner, so stofst man den braten hin vf an den obern spifs, vñ die hūner an den vndern spifs, so treüfft der schweinen brat herab vf die hūner. . . Wenn man hūner braten soll, die nit alle feifst seind, so stofst man ye ein feifstes vnd ein magers zūsamē, daz ye eins das ander feifst machet«⁹³).

Dieser Beschreibung entspricht denn auch völlig das etwa 50 Jahre spätere Bild des Koches, auf dem Jost Ammann im Hintergrunde eine Herdscene mit zwei im Betriebe befindlichen Bratspießen dargestellt hat, und wenn das bekannte Volks- und Schlemmerlied mit dem Anfange: »Wo sol ich mich hin keren ich tummes brüderlein!«⁹⁴) in Strophe 9, 1—2 den Ruf ertönen läßt:

»Steck an die schweinen braten
darzū die hūner jung!«

so bestand für die Zeitgenossen kein Zweifel darüber, in welcher Weise die mit jenen beiden Speisen gezierten Spieße an das Feuer geschoben würden.

Ehe wir nun diesen Abschnitt beschließen, mache ich noch darauf aufmerksam, dafs man sich zum Anfeuchten des Bratens neben dem Schöpf- löffel auch des Schwammes und des Pinsels bedient hat. Ersterer wird schon für das 14. Jahrhundert durch das Buch von guter Speise (S. 11) bezeugt, welches in Nr. 27 »Ein gut getrahte« die Bereitung einer Art gefüllten Eierkuchens angibt und dann fortfährt: »stecke dadurch einen spiz und legez zu dem viure und beslahez eins mit eyern und eins mit smaltze mit zwein swammen also lange biz daz ez singe und rot werde«. Den Pinsel dagegen habe ich erst bei der »Nürnbergischen Köchin« vom Jahre 1779 angetroffen, die bei der oben erwähnten Stelle vom Indianbraten (S. 475) sagt: *beträufte ihn inn- und auswendig mit heifsem Schmalz, stecke ein Stück Butter in den Hals, und lafs ihn also fein gemach drey oder vier Stunden, nachdem er grofs ist, braten, dafs er schön im Saft und lichtbraun bleibe. Er wird aber noch schöner, wenn du ihn bisweilen mit einem Pinsel voll Butter bestreichest.* Seitdem hat die Verwendung des Pinsels zu solchem Zweck nicht mehr aufgehört: vom Koch wird er in unserer Zeit ja freilich kaum mehr verwandt, aber man weifs, dafs er in der Hand des Bäckers bis auf diesen Tag im Gebrauch geblieben ist.

93) Geiler, Granatapfel fol. d. III. b.

94) L. Uhland, Alte hoch- und niederdeutsche Volkslieder. Nr. 213.